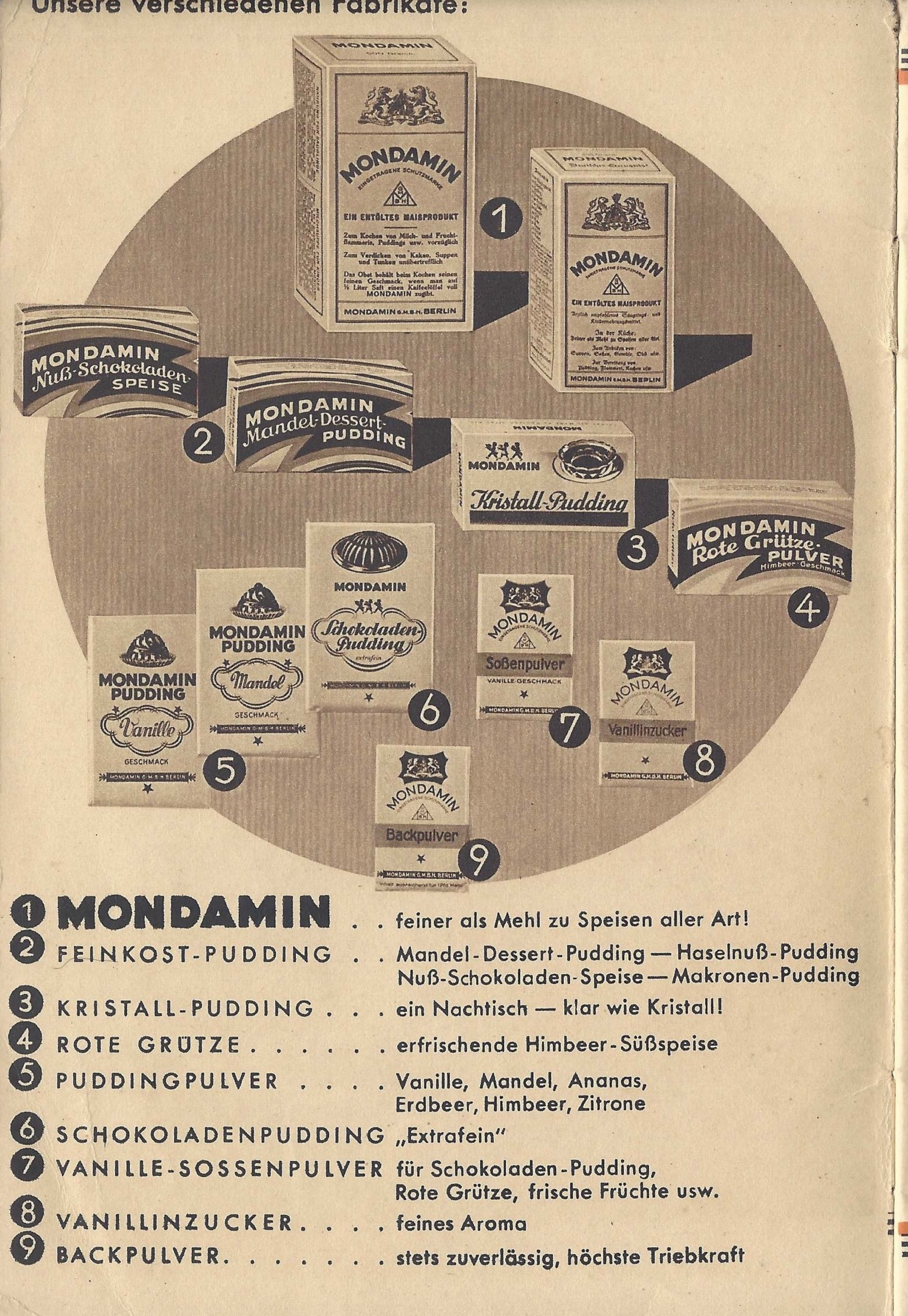


MONDAMIN

KOCHBUCH

MONDAMIN · G · M · B · H · BERLIN-CHARLOTTENBURG 9 ·





Wenn die junge Mutter ihr Kind nicht mehr selbst nähren kann, beginnt die Sorge um eine Ersatznahrung, welche möglichst einen der Muttermilch entsprechenden Nährwert haben muß. Eine vollwertige, frische Vollmilch, abgekocht und verdünnt, ist aber nicht nahrhaft genug; deshalb muß ihr ein Nährmittel zugesetzt werden.

Seit Jahrzehnten hat sich hierfür **MONDAMIN** als besonders geeignet erwiesen. Ärzte von Ruf verordnen Mondamin für Kinder in jedem Lebensalter. Auch in Kinderkliniken spielt Mondamin für die Ernährung eine wesentliche Rolle.

Seit ebenso langer Zeit wird **MONDAMIN** von der Hausfrau in der Küche verwendet. Wer Mondamin kennt, weiß, wie nahrhaft und bekömmlich es ist. Aber die Vielseitigkeit seiner Verwendung ist nicht überall genügend bekannt. Deshalb will die **MONDAMIN Gesellschaft** in diesem Rezeptbüchlein neue Anregungen geben. Wir hoffen, damit nicht nur der jungen Mutter, sondern auch der erfahrenen Hausfrau zu dienen. Es werden nur auserwählte Rezepte bekanntgegeben. Die daraus mit Mondamin hergestellten Speisen sind nicht nur nahrhaft und schmackhaft, sondern auch besonders preiswert. Diese drei Eigenschaften des Mondamins wird die Hausfrau sicherlich zu schätzen wissen.

MONDAMIN
Gesellschaft m. b. H.

GRUNDSÄTZLICHES ÜBER MONDAMIN

MONDAMIN
in der Säuglingsnahrung:

Milch, mit ein wenig Mondamin aufgekocht, ist leichter verdaulich und für den Magen zuträglicher. Deshalb ist Mondamin für Säuglinge und kleine Kinder unersetzlich. Fragen Sie Ihren Arzt. Beachten Sie bitte unsere Rezepte auf Seite 5-7.

MONDAMIN
in der Kleinkindernahrung:

Mondamin in der Suppe, im Kinderbrei, im Flammeri, im Pudding ——— überall schmeckt es gut. Stets hat die Hausfrau dankbare Esser! Aber nicht nur der gute Geschmack, sondern vor allem der hohe Nährwert und seine Leichtverdaulichkeit sind die Vorzüge dieses hervorragenden Nährmittels.

MONDAMIN
in der Schulkindernahrung:

Dem Schulkind muß eine besonders nahrhafte Kost zugeführt werden. Jede Speise gewinnt an Nährwert, wenn sie mit Mondamin zubereitet wird. Darum verwende man zur Suppe, zum Gemüse und zu süßen Speisen Mondamin!

MONDAMIN
in der Krankenküche:

Kranke und Genesende werden durch Mondamin-Speisen gekräftigt. Deshalb ist Mondamin für die Krankenernährung unentbehrlich. Mondamin wird wegen seiner leichten Verdaulichkeit von Ärzten sehr geschätzt und besonders bei Magen- und Darmerkrankungen viel verordnet.

MONDAMIN
feiner als Mehl zu Speisen aller Art:

Die Hausfrau schätzt Mondamin, weil es als Bindemittel niemals versagt.
Alle Suppen und Soßen werden wundervoll sämig, dabei glatt und ohne störende Klümpchen. — Der Schmorsaft von Gemüse wird am besten mit Mondamin gebunden, da es den zarten Eigengeschmack der Gemüse nicht verdeckt. — Geschmortes Kompott bedarf eines Zusatzes von Mondamin, um die Soße ergiebiger zu machen.

MONDAMIN im Gebäck:

Kuchen, Torten und Backwerk jeglicher Art werden lockerer und biskuitähnlicher, wenn man dem Mehl Mondamin zusetzt, und zwar, wenn nichts anderes vorgeschrieben ist, auf drei Teile Mehl ein Teil Mondamin.



Mondamin wird immer kalt angerührt. 6 Löffel Flüssigkeit genügen für 1 Löffel Mondamin.

Das kalt angerührte Mondamin wird stets in **kochende** Flüssigkeit gegossen, nur dann kann es seine volle Quellfähigkeit entfalten.

Die schnelle, gleichmäßige Verteilung des Mondamins in der Kochflüssigkeit wird durch dauerndes Rühren erreicht.

Als Kochzeit genügen 3—5 Minuten. Aufkochen genügt nicht. Das Mondamin erweist seine Ergiebigkeit und Quellfähigkeit nur beim **langsamen** Kochen.

Nicht nach Gutdünken wird die Mondaminzugabe bemessen. Man mache sich zur Regel: Immer erst abmessen — dann anrühren!

Wieviel Mondamin? Einige Anhaltspunkte

In den einzelnen Rezepten ist die Menge des Mondamins immer genau angegeben. Wenn aber die Hausfrau ein eigenes Rezept ausprobieren will, so geben ihr nachstehende Richtlinien einen Anhalt für das erforderliche Mondamin-Quantum.

Man nimmt für:

Warme Suppen **ohne** Ei, auf je 1 Liter .... 30—40 g Mondamin

Die Höchstmenge ist bei säuerlichen Obstsuppen am Platze, da Säure die Bindung beeinträchtigt.

Warme Suppen **mit** Ei, auf je 1 Liter .... 25—28 g Mondamin
Kalte Suppen, auf je 1 Liter .... 30—40 g Mondamin

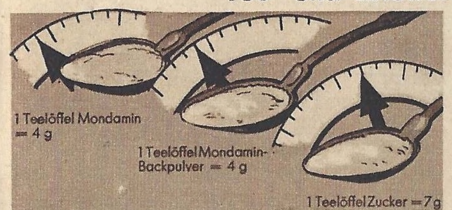
Die Höchstmenge ist wieder für säuerliche Suppen berechnet. Wenn Fruchtbrei oder durchgerührtes Gemüse die Suppe binden, so verringert sich die Mondaminmenge um 10—15 g.

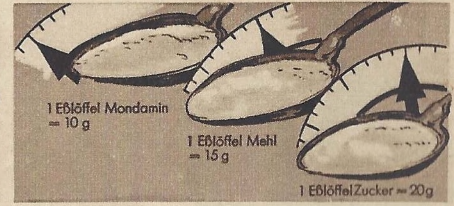
Soßen, je nach Art, auf je 1 Liter .... 10— 30 g Mondamin
Süße Speisen (nicht zum Stürzen), auf je 1 Liter .... 60— 80 g Mondamin
Süße Speisen (zum Stürzen), auf je 1 Liter .... 80— 90 g Mondamin
Für festen Brei und Grütze, auf je 1 Liter .... 90—120 g Mondamin

Die Höchstmenge ist bei Fruchtgrützen säuerlicher Art notwendig.

Für Kuchen, Torten und sonstige Gebäcke statt 1 Pfund Mehl nur 3/4 Pfund Mehl und 1/4 Pfund Mondamin. Für Sandtorten und sonstige Sandgebäcke statt Mehl nur Mondamin.

Tee- und Eßlöffel statt Waagschale





Nur so! Sonst—! (Wichtige Winke!)

Zum Kapitel der Suppen, Soßen und Süßspeisen

1

Vorweg: Die Rezepte sind sorgfältig ausprobiert! Die darin für Mondamin angegebenen Mengen müssen deshalb g e n a u eingehalten werden, sonst — werden die Suppen, Soßen und Süßspeisen entweder zu dick, zu dünn oder geraten überhaupt nicht.



Dicke Soßen quirlt man, während sie erkalten, gehörig durch, sonst — bekommen sie eine Haut.



Zu dick geratene Soßen quirlt man tüchtig und gibt ihnen n a c h dem Erkalten t r o p f e n w e i s e etwas Flüssigkeit zu, sonst — werden sie leicht zu dünn.



Zugedeckt darf man heiße Speisen nicht erkalten lassen, sonst — sammeln sich die Dämpfe am Deckel, tropfen herunter und verdünnen die Speise.



Den nötigen Eischnee zieht man löffelweise unter starkem Schlagen unter die Speise, sonst — wird die Speise flockig und nicht glatt.



Das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, soll immer der noch heißen Speise untermischt werden, sonst — wird es nicht gar.



Wer nicht schnell und geschickt sein kann beim Einmischen des Eischnees, gibt einen Löffel Zucker an den Schnee, sonst — gerinnt er leicht.



Bei Süßspeisen fügt man eine geringe Salzzutat dem Eiweiß zu, sonst — schlägt es sich schwerer.



Die Flammeriform spült man statt mit kaltem Wasser — mit kalter Milch aus, sonst — wird der Flammeri nicht so schön glänzend, wie eine ehrgeizige Hausfrau es haben möchte.



Den Flammeri stürzt man auf eine kalt abgespülte Platte, sonst — kann man ihn nicht mehr vom Platz bewegen, wenn man ihn in die Mitte rücken will.



Will sich der Flammeri aus der Form nicht gut stürzen lassen, so hält man sie kurze Zeit in heißes Wasser, sonst — bleibt die Puddingmasse am Boden haften und der Pudding wird unansehnlich.



Geriet der Pudding nicht glatt aus der Form, so wird er mit gehackten Nüssen oder Mandeln überstreut, sonst — legt die Hausfrau keine Ehre mit dem Pudding ein.

MONDAMIN in der Säuglingsnahrung



Wegen seiner leichten Verdaulichkeit wird Mondamin im Magendarmkanal des Säuglings sehr gut ausgenutzt. Es ist verhältnismäßig wenig vergärbar. Daher schützt es die Kinder vor Durchfällen und schont ihren Darm. Mondamin ist kalorienreich (100 g Mondamin = 342 Kalorien). Die mit Mondamin angereicherte Nahrung ist daher ein hervorragender Energiespender. Wegen seines Wohlgeschmacks und wegen seiner feinpulvrigen und weichen Beschaffenheit wird Mondamin von Kindern gern genommen. Alle diese Eigenschaften erklären die große Beliebtheit, der sich Mondamin erfreut und lassen es verständlich erscheinen, daß Mondamin in der Säuglingsernährung so häufig mit gutem Erfolg verwendet wird. Mondamin findet Verwendung bei der Zubereitung der Milchmischungen, unter Umständen auch zur Anreicherung von Muttermilch und zur Zubereitung von Breien. Die Verwendung des Mondamins zur Zubereitung von Suppen als Verdünnungsflüssigkeit zur Milch hat vor anderen Mehlen den Vorzug, daß es sich sehr schnell löst und daß daher die Mischung bedeutend kürzer gekocht zu werden braucht.

Die Säuglingsnahrung wird eingeteilt in dünne Flaschenbrei-Nahrung, die leicht durch den Sauger gefüttert werden kann, und in sogenannte Tassenbrei-Nahrung, die mit dem Löffel gereicht werden muß. Hierfür folgende Vorschläge:



MONDAMIN-Vollmilch-Flaschenbrei

30 g Mondamin werden mit etwas Milch angerührt und allmählich auf 1 Liter Milch verdünnt. Dann werden 40 g Zucker (zwei gestrichene Eßlöffel) in 100 g Wasser aufgelöst und der Milch beigefügt. Diese Mischung wird unter ständigem Rühren 4—5 Minuten gekocht, durch ein feines Haarsieb gegossen, nachgefüllt auf 1 Liter und auf die graduierten Milchflaschen verteilt.



MONDAMIN-
Zweidrittelmilch-
Flaschenbrei
wird nach dem Vollmilch-Flaschenbrei-Rezept bereitet, nur verwendet man statt 1 Liter Milch $^{2}/_{3}$ Liter Milch und $^{1}/_{3}$ Liter Wasser.

MONDAMIN-
Halbmilch-**Flaschenbrei**
wird nach vorigem Rezept bereitet, nur verwendet man statt 1 Liter Milch $^{1}/_{2}$ Liter Milch und $^{1}/_{2}$ Liter Wasser.

MONDAMIN-
Vollmilch-Tassenbrei
80 g Mondamin werden mit etwas Milch angerührt und allmählich auf 1 Liter Milch verdünnt. Dann werden 40 g Zucker in 100 g Wasser aufgelöst und der Milch beigefügt. Diese Mischung wird unter ständigem Rühren 4 bis 5 Min. gekocht. Der Brei ist nun fertig und wird in Tassen oder auf Teller gegossen.

MONDAMIN-Zweidrittelmilch-**Tassenbrei** wird nach vorigem Rezept bereitet, nur verwendet man statt 1 Liter Milch $^{2}/_{3}$ Liter Milch und $^{1}/_{3}$ Liter Wasser.

MONDAMIN-Halbmilch-**Tassenbrei** wird nach vorigem Rezept bereitet, nur verwendet man statt 1 Liter Milch $^{1}/_{2}$ Liter Milch und $^{1}/_{2}$ Liter Wasser.

Gemüse

wird dem Kinde zunächst als Brei, der stets mit Mondamin angedickt wird, gereicht. Das sauber gewaschene Gemüse wird, in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und dann in der mit Mondamin aufgekochten Milch verrührt. Es eignen sich hierfür besonders: Spinat, Karotten, Teltower Rübchen, Mangold, Kopfsalat, Blumenkohl und Wirsingkohl.

Die Nahrung des Klein- und Schulkindes

Die Nahrung des Klein- und Schulkindes soll abwechslungsreich sein. Gemüse und Obst bilden möglichst den Hauptanteil, Milch höchstens $^{1}/_{2}$ Liter täglich. Gebäck und Süßspeisen, mit Mondamin zubereitet, sind eine willkommene Ergänzung.

MONDAMIN wird von allen Kindern gern genommen, weil es in jeder Speise köstlich schmeckt

Auserwählte Rezepte für Kinderspeisen:

Kinder-Flammeri

So recht etwas für Leckermäuler!

$^{1}/_{2}$ Liter Milch und 6 Eßlöffel Milch zum Anrühren, 1 Ei, 6 Eßlöffel Mondamin, 3 Eßlöffel Zucker. Als Soße frischer oder gekochter Fruchtsaft.



Das Mondamin mit dem Eigelb in der kalten Milch verquirlen, unter Rühren in die kochende, mit 3 Eßlöffeln Zucker gesüßte Milch gießen und noch 5 Min. kochen lassen. Das Eiweiß mit etwas Salz zu Schnee schlagen und unter den Flammeri rühren, sobald er vom Feuer kommt. In gespülter Form muß die begehrte Süßspeise erst abkühlen, ehe sie mit Fruchtsaft auf den Tisch kommt.

Eiercreme

$^{1}/_{2}$ Liter Milch, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 25 g Mondamin, 15 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

In 3 Eßlöffeln Milch das Mondamin klar quirlen. Die übrige Milch mit der Butter aufkochen, das aufgelöste Mondamin zugeben und das Ganze unter fortwährendem Rühren noch etwa 8 Minuten kochen lassen. Vom Feuer nehmen, unter die abgekühlte Masse die mit dem Zucker schaumig gerührten 4 Eigelb und die zu Schnee geschlagenen 4 Eiweiß rühren. Dann nochmals unter Rühren aufkochen und die fertige Creme in die Glasschüssel füllen. Mit eingezuckerten Erdbeeren, Kirschen oder eingemachten Früchten anrichten.

Die Lieblingssuppe der Kinder (Schokoladensuppe mit Mondamin)

$^{1}/_{4}$ Liter Milch und 4 Eßlöffel Milch zum Anrühren, 1 gehäufter Teelöffel Kakao, 1 Teelöffel Mondamin, 4 bis 5 Teelöffel Zucker, Prise Salz, 1 Zwieback.

Kakao und Mondamin mit 4 Eßlöffeln kalter Milch anrühren. Die andere Milch aufkochen und die angerührte Masse mit Zucker und Salz unter Rühren einlaufen lassen. Die Suppe kocht nun langsam noch 5 Minuten. Den Zwieback legt man in den Teller und gießt die Suppe darüber.

Schaumbrei mit Apfelsinensaft

$^{1}/_{4}$ Liter Milch und 3 Eßlöffel Milch zum Anrühren, 2 gehäufte Teelöffel Mondamin, $^{1}/_{2}$ Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, Prise Salz, stark gesüßter Saft einer Apfelsine.

In die kochende Milch das mit 3 Eßlöffeln kalter Milch angerührte Mondamin geben. Das Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen und mit dem Zucker süßen. Die Mondaminmasse 5 Minuten kochen lassen, vom Feuer nehmen und schnell den Eischnee unterziehen. Der Schaumbrei wird auf dem Teller von dem stark gesüßten Apfelsinensaft umgeben.





Suppen aller Art und Kaltschalen

Für alle Suppen und Kaltschalen ist Mondamin das beste Bindemittel. Auch die Anfängerin erzielt mit der Mondaminbindung eine ganz glatte Suppe ohne Klümpchen. — Bei den süßen Suppen nimmt Mondamin weder dem Obstsaft, noch dem Bier oder dem Wein etwas vom ursprünglichen Geschmack, gleicht aber die Säure aus und ermöglicht dadurch eine sparsamere Zuckerverwendung. — Kaltschalen sind mehr als eine nur getränkartige Suppe, wenn man ihnen durch Mondamin etwas inneren Gehalt gibt. Die nachstehenden Rezepte werden daher den Kaltschalen, die gerade an warmen Tagen mit Recht so beliebt sind, sicherlich neue Freunde zuführen. — Die Milchsuppen gewinnen durch eine Mondaminbeigabe sehr an Bekömmlichkeit. — Schließlich sind noch die Gemüsesuppen zu erwähnen, die, mit Mondamin gebunden, zarter und feiner werden. Übrigens mildert Mondamin hierbei auch scharf hervortretende Geschmackstöne, wo reichlich gewürzt wurde.

Kirschsuppe

375 g entsteinte Kirschen, etwas Zitronenschale, Zucker nach Bedarf, 35 g Mondamin, ein Glas Rotwein, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Die entsteinten Kirschen mit 1 Liter Wasser, Zucker und Zitronenschale aufkochen lassen, nun das mit dem Wein und etwas kaltem Wasser angerührte Mondamin zu den Kirschen gießen und die Suppe kochen, bis sie gar ist. Man würzt mit Vanillinzucker und serviert mit Zwieback.

Apfelschaumsuppe (alkoholfrei)
(Im Sommer auch als Kaltschale zu servieren)

3/4 Liter Apfelsaft, 1/4 Liter Wasser, 1 Ei, 1—2 Eßlöffel Zucker, Schale und Saft 1/2 Zitrone, 30 g Mondamin, 1/4 Liter Milch.

Das Mondamin wird mit dem kaltem Wasser angerührt und die übrigen Zutaten dazugegeben. Man rührt die Suppe auf dem Feuer bis zum Kochen. — Nach Belieben kann man kleine Suppenmakronen oder dgl. hineingeben.

Biersuppe

3/4 Liter leichtes Bier, 1/2 Liter Wasser, 1 Glas Apfelwein, 125 g Zucker, 1 Ringel Zitronenschale, 3 cm ganzer Zimt, 50 g Mondamin, 1 Ei, Salz.

Das Bier mit 1/4 Liter Wasser, dem Zucker und den Gewürzen zum Kochen bringen. (Zitronenschale und Zimt später wieder herausnehmen.) Nun das mit dem Eigelb, Apfelwein und 1/4 Liter Wasser gut verquirlte Mondamin langsam in die Suppe einlaufen lassen und bündig kochen. Die heiße Suppe in die Terrine gießen und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darauflegen. Mit Zimtzucker bestreuen und schnell zudecken, damit der Schnee gar wird. — Man brockt Zwieback in diese Suppe.

Mandel-Kaltschale

1 Liter Milch, 10 g süße Mandeln, 3 bittere Mandeln, 2 Eier, 30 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 15 g Mondamin.

Die gebrühten Mandeln abziehen, reiben und in die kochende Milch geben. Das mit einer Tasse kalter Milch und den Eidottern verquirlte Mondamin in die Mandelmilch gießen und Zucker und Vanillinzucker beifügen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und auf die kochende Milch legen, auf der es zugedeckt garzieht. Den Eischnee dann wieder abnehmen und später über die erkaltete Milch breiten.

Weinkaltschale

1/2 Liter Apfelwein, 1/2 Liter Wasser, den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Zimt, 25—30 g Mondamin, 1 Eigelb, Zucker nach Geschmack.

Die Mischung von Wein, Wasser und Zitronensaft mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Schale rechtzeitig herausnehmen. Das kalt angerührte Mondamin mit dem Eidotter verquirlen, in die aufwallende Flüssigkeit gießen und so lange kochen, bis das Mondamin klar ausgequollen ist. Erkalten lassen. In die Terrine eventuell zerschnittene Ananasscheiben legen und die Kaltschale darübergießen. — Zur Verfeinerung kann man noch einige Erdbeeren hineingeben.

Zitronensuppe

3/4 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Mondamin, 1 Ei, 50 g Zucker, Saft von 1/2 Zitrone, Salz, 1/4 Liter Weiß- oder Apfelwein.

Den Zucker in Wasser und Wein auflösen. Das gequirlte Eigelb, den Zitronensaft und eine Prise Salz dazugeben und unter ständigem Rühren alles zum Kochen bringen. Dann das mit etwas kaltem Wasser angerührte Mondamin langsam in die kochende Flüssigkeit gießen und 4 Minuten kochen lassen. Das Eiweiß mit 1/2 Teelöffel Zucker zu Schnee schlagen und in kleinen Klößchen auf die Suppe legen.





Gemüsesuppe

1 Liter Wasser oder Fleischbrühe, 125 g Rosenkohl oder Wirsingkohl, 1 Scheibe Kohlrübe (oder eine Knolle Kohlrabi), 2 Mohrrüben, Sellerie, 1 Stange Porree, 1 Petersilienwurzel, 3 Eßlöffel grüne Erbsen, gewiegte Petersilie, Dill, 40 g Butter, 30 g Mondamin, Salz, Zucker.

Die Rüben und den Kohl putzen und raspeln, den Porree querüber in Streifchen schneiden und alles zusammen mit einer Prise Zucker etwas dünsten. Dann die Butter beifügen, 1 Liter Wasser oder Fleischbrühe dazugießen und die Zutaten gardämpfen. Die Erbsen dazugeben und eventuell auch ein geraspeltes Röschen Blumenkohl mit garkochen. Das mit kaltem Wasser angerührte Mondamin in der Suppe verquirlen und aufkochen lassen. Beim Anrichten der Suppe die feingehackte Petersilie oder roh geriebene Sellerie und den Dill hinzugeben. Außer Salz sind keine Würzzutaten mehr nötig, da sie den feinen Geschmack der Gemüse unterdrücken würden.

Tomatensuppe

500 g frische Tomaten, $1\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 40 g Mondamin, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, 50 g Reis.

Die gewaschenen und zerschnittenen Tomaten mit den Zwiebelwürfeln in der Butter schmoren. Nun die Fleischbrühe auffüllen und die Suppe durch ein Sieb rühren. Dann wieder aufsetzen, das mit kaltem Wasser und dem Eigelb verquirlte Mondamin dazugießen, mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken und gut durchkochen lassen. Zuletzt den mit etwas Butter in Wasser ausgequollenen Reis hineingeben. — Benutzt man Tomatenmark, so löst man den Inhalt der Büchse in Fleischbrühe auf, rührt das Mondamin mit kaltem Wasser an, gießt es in die aufkochende Tomatenbrühe, gibt Fett dazu und würzt mit Pfeffer, Salz und Zucker. Der Reis kommt zuletzt hinein.

Spargelsuppe

500 g Mittelspargel, 1 Liter Wasser, wenig Salz, 1 Teelöffel Zucker, 30 g Butter, 25 g Mondamin, 1 Tasse Sahne, 1 Eigelb, gewiegte Petersilie.

Den dick geschälten, in Stücke geschnittenen Spargel in das kochende Wasser legen und ein Stückchen Butter und den Zucker beifügen. Das Salz erst dazugeben, wenn der Spargel weich ist. Die Spargelstücke dann in die Terrine legen und mit gewiegter Petersilie überstreuen. Das Spargelwasser wieder aufs Feuer setzen und das mit Sahne und Eigelb verquirlte Mondamin hineinrühren. 5 Minuten kochen lassen. Zuletzt den Rest Butter stückchenweise mit dem Schneebesen unter die Suppe schlagen und diese über die Spargelstücke in die Terrine gießen. (Die Spargelschalen kann man gut gesäubert ebenfalls mit auskochen; die Suppe schmeckt dann noch kräftiger nach Spargel.)

Blumenkohlsuppe

250 g Blumenkohl, 30 g Fett, 1 Liter Fleischbrühe, 20 g Mondamin, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eidotter, 1 Teelöffel Zucker, 10 g frische Butter, Muskatnuß, gehackte Petersilie, Salz.

Den rohen Blumenkohl raspeln und in Fett dünsten. Dann die Brühe dazugießen und den Kohl darin weichkochen. $\frac{1}{2}$ Stunde genügt. Das Mondamin mit der Milch und dem Eidotter verquirlen und in die Suppe rühren, die nun noch 5 Minuten quellen muß. Mit Muskatnuß würzen und mit dem Schneebesen die frische Butter hineinschlagen. Die Suppe mit Zucker und Salz abschmecken und zu der gehackten Petersilie in die Terrine gießen. Da das Gemüse nicht im Wasser ausgekocht ist, hat die Suppe mehr Nährwert, als wenn sie nach alter Art mit gekochtem Blumenkohl zubereitet wird.

Allerlei Soßen

Bei der Zubereitung von Soßen erweist sich Mondamin als unübertrefflicher, zuverlässiger Helfer. Die Soßen werden immer schön sämig (ohne Klümpchen), und man spart an Butter, weil das Mondamin nicht in Butter angedünstet wird. Man rührt das Mondamin wie üblich mit kalter Flüssigkeit an und gießt es in die kochende Brühe, die Milch oder in den Fruchtsaft, je nach dem Charakter der Soße.

Tomatensoße (zu Nudeln, Fleischgerichten, Fischen, Aufläufen von Gemüse)

1 Büchschen Tomatenpüree, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 25 g Mondamin, 30 g Butter, etwas geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz, Zucker.

Das Tomatenpüree in dem Wasser auflösen. Etwas Wasser zurückbehalten und das Mondamin darin verquirlen. Nun das Tomatenwasser aufkochen und das Mondamin darunterrühren. Noch 8 Minuten kochen lassen. Die Soße würzen und zuletzt die Butter dazugeben. (Ohne Zucker schmeckt die Soße herb.)

Holländische Soße (zu Gemüse und Fisch)

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe, 2 Eier, 2 Eidotter, 25 g Mondamin, 100 g Butter, Prise Zucker, Salz und Pfeffer, Zitronensaft nach Geschmack.

Das Mondamin mit dem Wasser anrühren. Dann die Eier und Eidotter, die Brühe, den Zitronensaft sowie Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker dazugeben. Die Masse auf kleinem Feuer unter ständigem Hinzufügen von Butterstückchen schlagen, bis sie dicklich ist. — Sie darf nicht kochen, sondern nur kurz davor sein und wird noch einige Minuten geschlagen, damit sie nicht gerinnt. (Am besten im Wasserbade bereiten, siehe Abb.)





Petersiliensoße

(zu Rindfleisch, gekochten Eiern, auch zu Schellfisch)

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Sahne, 1 Eigelb, 30 g Butter, 25 g Mondamin, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Salz.

Das Mondamin mit dem Eigelb, der Sahne und 4 Eßlöffeln kalter Milch verquirlen, in die kochende Milch gießen und gut durchkochen. Dann die Butter hineingeben, mit Salz abschmecken. Die Soße vom Feuer ziehen und die Petersilie, die nicht aufkochen darf, hinzufügen. — Man kann statt der Petersilie auch halb Petersilie und halb Dill nehmen, oder man verwendet auch nur Dill. In der gleichen Weise läßt sich auch Schnittlauchsoße bereiten.

Schaumige Aprikosensoße
(Zu Reisspeisen)

250 g gedörrte Aprikosen, 100 g Zucker, 15 g Mondamin, 1 Eiweiß, $^3/_4$ Liter Wasser.

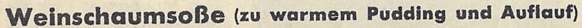
Die Aprikosen waschen und über Nacht in Zuckerwasser legen. In $^3/_4$ Liter Wasser weichkochen und durch ein Sieb rühren. Nun wieder aufs Feuer setzen und mit dem kalt angerührten Mondamin binden. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Soße ziehen, solange sie noch heiß ist.



Fruchtsoße
(Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Kirschen)

500 g Beeren, Zucker nach Bedarf, 15 g Mondamin für jeden $^1/_2$ Liter Saft.

Die gewaschenen Beeren durch eine Fruchtpresse drücken oder kalt mit wenig Wasser aufs Feuer setzen und langsam ziehen lassen. Die zerkochten Beeren auf ein Sieb gießen, in das man ein dünnes Stück Leinwand legt, um zu verhindern, daß die Kerne durchrutschen. Den klaren Saft wieder aufsetzen und süßen. Nun das mit kaltem Wasser angequirlte Mondamin hineinrühren. — Wenn das Mondamin glasig ist, zieht man die Soße zum Abkühlen vom Feuer. — Bei Kirschen kocht man die Kerne mit, knackt außerdem einige auf und legt sie zum zweiten Aufkochen in die Soße.



Weinschaumsoße (zu warmem Pudding und Auflauf)

$^1/_2$ Liter Apfel- oder Weißwein, 2 Eier, 40 g Zucker, 15 g Mondamin, Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone.

Das Mondamin mit allen Zutaten gut verquirlen. Die Masse aufs Feuer setzen und dauernd schlagen, bis sie dickschaumig ist. Kochen darf die Soße nicht, da das Eiweiß sonst gerinnt.

Kapernsoße (zu Fisch und Fleisch)

20 g Mondamin, $^1/_2$ Liter Fischwasser, 1 Eigelb, 30 g Butter, 1 Gläschen Kapern, 1 Löffel Zitronensaft, Salz, Prise Zucker. (Nach Belieben etwas Apfelwein statt Wasser zum Anrühren.)

Das Mondamin in Wasser oder Wein auflösen und mit Zitronensaft und Eigelb verquirlen. Nun unter das aufwallende Fischwasser rühren und durchkochen lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Butter, Kapern fügt man zuletzt hinzu.

Frikasseesoße (zu Hühnern, Kalbfleisch und Fleischklößen)

$^1/_4$ Liter kräftige Brühe, $^1/_4$ Liter Apfel- oder Weißwein, Saft von $^1/_2$ Zitrone, 30 g Butter, 15 g Mondamin, Salz, Pfeffer, Zucker, wenig geriebene Zwiebel, Kapern, Champignons, 1 Eigelb.

Das Mondamin mit kaltem Wasser anrühren. Dann mit Eigelb und Wein verquirlen und zu der kochenden Brühe gießen. Die Soße aufwallen lassen und mit allen Zutaten gut würzen. Zuletzt mit dem Zitronensaft abschmecken. Die Kapern und gehackten Pilze müssen einige Augenblicke in der pikanten Soße durchziehen.

Aufläufe, die man heiß verzehrt

Mit Vorliebe serviert man neuerdings an fleischfreien Tagen warme Süßspeisen. Sie werden nach einer kräftigen Gemüsesuppe gereicht, sättigen ausgezeichnet und werden außerdem wegen ihrer Leichtverdaulichkeit geschätzt. Ihre Zubereitung ist denkbar einfach, wenn man sie mit dem unentbehrlichen Mondamin herstellt. Dabei ist ein solcher Auflauf preiswert und sieht lecker aus.

Gebackene warme Ringspeise

160 g Butter, 20 g Zucker, 2 Eier, 175 g Mehl, 75 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 8 Eßlöffel Milch, 50 g geriebene Mandeln, 4 Eßlöffel Rum, $1^1/_2$ Pfund geschmorte Früchte der Jahreszeit.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Das mit Mehl und Backpulver zweimal durchgesiebte Mondamin und die Milch hinzufügen. Eine glatte Kuchenform mit einem Rohr oder eine Ringform gut einfetten, mit Mandeln ausstreuen und mit dem Teig füllen. Bei guter Hitze etwa 35 Minuten backen. Den fertig gebackenen Ring lege man in den mit Rum vermischten heißen Fruchtsaft aus den geschmorten Früchten. Er muß heiß stehen und sich ganz mit dem Saft vollsaugen. Die Mitte des Ringes mit den Früchten ausfüllen. Die übrige Soße, bei festlichen Gelegenheiten auch ein Schälchen Schlagsahne, dazureichen.

Sahneauflauf mit Kirschen

$^1/_2$ Liter dicke saure Sahne, 20 g Mehl, 20 g Mondamin, 60 g Zucker, 4 Eier, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, Salz, 250 g gezuckerte süße Kirschen.

Die saure Sahne sehr schaumig schlagen und das mit Mondamin gesiebte Mehl, die Eidotter, Zucker und Vanillinzucker dazumischen. Nun den mit etwas Salz geschlagenen festen Schnee darunterziehen und das Ganze in eine gebutterte, mit den Kirschen ausgelegte Auflaufform füllen. — Die Form darf nur $^3/_4$ voll sein, da der Auflauf sehr in die Höhe geht. Er wird $^1/_2$ Stunde in mäßiger Hitze gebacken.

Früchte unter der Goldhaube

$^1/_2$ Liter Milch und 7 Eßlöffel Wasser zum Anrühren, 50 g Mondamin, 20 g Butter, 2 Eier, 30 g Zucker, 1 Ringel Zitronenschale, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 3 Bananen, 5 Eßlöffel gezuckertes frisches Obst (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder Johannisbeeren), Saft von $^1/_4$ Zitrone, 1 Eßlöffel gehackte Nüsse, 1 Eßlöffel gehackte Mandeln, Salz.

Bananen dreimal der Länge nach durchschneiden und die ausgebutterte und mit Mandeln ausgestreute Auflaufform damit auslegen. Mit Zitronensaft beträufeln, mit dem Vanillinzucker und den Nüssen überstreuen und die Zwischenräume mit den gezuckerten, abgetropften Beeren ausfüllen. — Im Winter leisten getrocknete, eingeweichte, geschmorte Aprikosen (250 g) gute Dienste dabei. — Über die Früchte folgende Creme breiten: Das Mondamin mit dem Wasser und den beiden Eidottern anrühren und zu der mit Butter, Zitronenschale, Zucker und etwas Salz aufkochenden Milch gießen. Die Masse 5 Minuten kochen (Zitronenschale rechtzeitig herausnehmen) und dann etwas abkühlen lassen. Die beiden Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den man mit einem Teelöffel Puderzucker süßt. Die ausgekühlte Creme über die Früchte, den Schnee über die Creme streichen. — Mit einem breiten Tafelmesser Verzierungen in die weiße Haube eindrücken, die sich nach etwa 10 Minuten des Backens in eine goldbraune Haube verwandelt. Dann ist der Auflauf tischbereit.



Zu einer guten Mahlzeit gehört auch ein guter Nachtisch. Eine aromatische und wohlschmeckende Speise, am Ende einer Mahlzeit genossen, wirkt stark auf die Magensaftabsonderung ein. Dadurch erhöht sie die Bekömmlichkeit der Mahlzeit und fördert die Verdauung. Der Wunsch nach einer Nachspeise entspringt keineswegs einer Naschhaftigkeit, sondern ist physiologisch begründet. Deshalb verlangen auch Kinder immer wieder nach süßen Speisen, weil Kinder bei dem schnellen Stoffwechsel ihres Körpers zur Lieferung von Kraft und Wärme besonders viel Kohlehydrate brauchen und diese am besten durch Puddings, Flammeris und dergleichen erhalten.

Alle diese Süßspeisen, auch der einfachste Flammeri und die einfachste Rote Grütze, schmecken, mit Mondamin bereitet, herrlich, und wirken belebend und erfrischend. Auch im kleinsten Haushalt sollte man sich deshalb so oft wie möglich solch einen köstlichen, dabei gar nicht teuren Nachtisch gönnen.

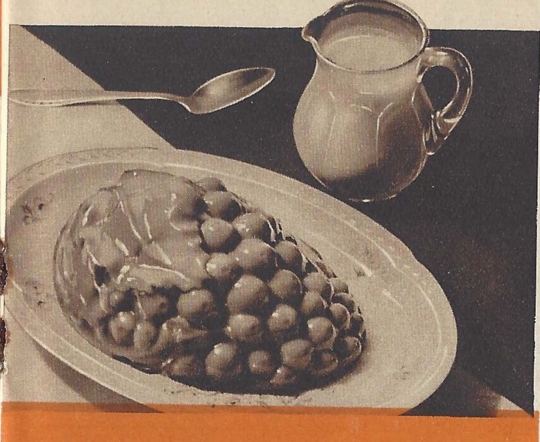


Mondamin-Flammeri

1 Liter Milch, 85 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 80 g Mondamin, 2 Eigelb, Salz, etwas Butter.

Das Mondamin mit etwas kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten stehen lassen. Dann unter ständigem Rühren in die kochende, gesüßte und gewürzte Milch gießen. Nach 5 Minuten Kochzeit den Topf vom Feuer nehmen, das mit etwas Milch verquirlte Eigelb schnell darunterrühren und noch einmal aufwallen lassen. — Den Flammeri in kalt ausgespülte Formen oder Schalen füllen und geschmortes Obst oder Fruchtsaft dazu reichen.

Anmerkung: Diesen Grund-Flammeri kann man beliebig verändern durch Hinzufügen von geriebenen bitteren Mandeln, gehackten Nüssen, Einlagen von Sultaninen, Feigen, Datteln, zerschnittenen Zuckerfrüchten, durch Angießen von Likör oder Rum, durch Einmengen von zerbröckelten Makronen oder Kokosraspeln.



Rote Grütze

1 Liter Wasser, $^{1}/_{2}$ Pfund Himbeeren und $^{1}/_{2}$ Pfund Johannisbeeren (oder saure Kirschen), 90 g Mondamin, 150—200 g Zucker (nach Geschmack).

Die gewaschenen und entstielten Früchte in $^{3}/_{4}$ Liter Wasser zu Saft kochen, diesen durch ein feines Sieb geben, zuckern und aufkochen. Inzwischen das Mondamin in $^{1}/_{4}$ Liter Wasser anrühren und langsam in den kochenden Saft gießen. Das Ganze unter ständigem Rühren noch 3 Minuten durchkochen. Nun kommt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach vierstündigem Erkalten stürzen. Mit frischer Milch oder Vanillesoße aus Mondamin-Soßenpulver servieren.

Anmerkung: Als Abendgericht kann man in Suppenteller kalte, vanillierte Milch oder Sahne füllen und die Rote Grütze als Einlage geben.

Wenn frische Früchte nicht zur Verfügung stehen, verwendet man besten Fruchtsaft, zur Hälfte mit Wasser gemischt.

Apfel- oder Rhabarber-Flammeri

1 Liter Wasser, $1^{1}/_{2}$ Pfund Rhabarber oder Äpfel, 120 g Mondamin, 150 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale, Saft von 1 Zitrone, 2 Blatt rote Gelatine und auf Wunsch 1 Stückchen Zimt.

Den Rhabarber oder die Äpfel in Scheiben schneiden, waschen, gründlich abtropfen lassen und in $^{3}/_{4}$ Liter Wasser garkochen. Nun durch ein Sieb geben und wieder aufsetzen. Mit Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Zimt zum Kochen bringen. Dann Zitronenschale und Zimt wieder herausnehmen, die kleingeschnittene rote Gelatine zusetzen und etwas später in die kochende Masse das in $^{1}/_{4}$ Liter Wasser klargequirlte Mondamin gießen. Das Ganze unter ständigem Rühren durchkochen lassen, in eine kalt ausgespülte Form füllen und nach dem Erkalten stürzen. Mit Vanillesoße aus Mondamin-Soßenpulver, auf Wunsch auch mit Schlagsahne, servieren. — Auf gleiche Weise läßt sich auch ein Flammeri von Stachelbeeren herstellen.

Schneewittchen-Flammeri

1 Liter Milch, 6 Eßlöffel kaltes Wasser, 75 g Zucker, 5 gemahlene Mandeln, 70 g Mondamin, 3 Eiweiß.

Die Milch mit Zucker und den gemahlenen Mandeln auf das Feuer setzen und das mit dem kalten Wasser angerührte Mondamin dazugeben. Die gut ausgequollene Speise mit dem Eischnee unterziehen, der mit etwas Zucker und Salz geschlagen wurde. Mit dem Schneebesen die Speise weiterschlagen, bis sie fast erkaltet ist; dann den zarten Schaum in flache Schalengläser füllen. — Roter Fruchtsaft, geschmorte Heidelbeeren, Brombeeren oder Kirschen sind dazu ein hübscher Gegensatz. — „Schneeweißchen und Rosenrot!"



Tutti-frutti-Creme

1 Liter Milch, Obst, 90 g Mondamin, 150 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, 2 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Den Boden einer Glasschale mit Biskuit oder Mondaminkonfekt belegen, nach Belieben etwas in Rum oder Südwein tränken, darauf eingezuckertes oder eingemachtes Obst in beliebiger Mischung legen (Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Reineclauden oder Pflaumen mit Äpfeln und Birnen). Darüber gießt man eine warme Vanillecreme nach folgendem Rezept: In ein wenig kaltem Wasser 90 g Mondamin anrühren. Dann 1 Liter kalte Milch mit den 3 Eigelb, dem angerührten Mondamin, Zucker und Vanillinzucker glattquirlen, auf kleiner Flamme unter Schräghalten des Topfes und ständigem Durchschlagen mit dem Schneebesen langsam zum Kochen bringen. Einige Male aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und die zu Schnee geschlagenen 3 Eiweiß schnell darunterrühren.

Stachelbeer-Creme

500 g unreife Stachelbeeren, 350 g Zucker, 6 Eßlöffel Wasser, ¾ Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 2 Eigelb, 60 g Mondamin, 6 Gußzwiebäcke, 1 Glas billiger Südwein.

Von den geputzten Stachelbeeren, 1 Glas Wasser und 350 g Zucker ein dickliches Kompott kochen. Wenn erkaltet, über eine Lage Gußzwieback in eine Glasschale breiten, nachdem der Zwieback mit dem Südwein getränkt wurde. Das Mondamin in dem kalten Wasser anrühren. ¾ Liter Milch mit 50 g Zucker und dem Vanillinzucker aufkochen, mit dem angerührten Mondamin verdicken und noch 5 Minuten kochen lassen. Jetzt schnell die verquirlten 2 Eigelb darunterrühren. Wenn unter öfterem Umrühren erkaltet, diese Creme über die Beeren streichen, wodurch deren letzte Herbheit verschwindet.



Erdbeeren unter Schnee

250 g Erdbeeren, 125 g Zucker, ½ Liter Milch, 20 g Zucker, 4 Eiweiß, 1 Likörglas Kirschwasser oder sonst ein weißer Likör, 20 g Mondamin.

Die gezuckerten rohen Erdbeeren in einer Schüssel zum Hügel schichten. Die Milch mit 20 g Zucker aufkochen, das kalt angerührte Mondamin einlaufen lassen und den Likör dazugeben. Nun schnell den mit wenig Salz geschlagenen Eischnee unterziehen und die ganze lockere Masse in noch warmem Zustand über die Erdbeeren breiten, damit der Zucker schmilzt. — Sehr kalt wird diese Speise angeboten.

Apfelsinenspeise

½ Liter Wasser, 2 Apfelsinen, 1 Zitrone, 50 g Mondamin, 3 Stück Würfelzucker, ¼ Pfund feiner Zucker.

Die Schale von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone auf je 1 Stück Würfelzucker abreiben. Die 3 Würfel und ¼ Pfund feinen Zucker in knapp ½ Liter Wasser aufkochen. In die kochende Flüssigkeit den ausgedrückten Saft der Apfelsinen und der Zitrone sowie das in etwas Wasser klargequirlte Mondamin gießen. Das Ganze noch einige Male unter ständigem Rühren aufkochen lassen, in eine kalt ausgespülte Form füllen und nach dem Erkalten stürzen. Mit Schlagsahne und Waffeln anrichten.



Bananen-Flammeri

1 Liter Milch, 4 Bananen, 4 Eßlöffel Kognak oder Rum, 90 g Mondamin, 70 g Zucker, 1 kleine Prise Salz, 2 Eigelb, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

4 feste Bananen in Scheiben schneiden, mit wenig Zucker bestreuen und mit 4 Eßlöffel gutem Kognak oder Rum beträufeln. In zugedecktem Teller ziehen lassen. Inzwischen einen Mondamin-Flammeri (Zubereitung nach Rezept auf Seite 14) kochen. Nun einen Teil der Flammerimasse in die ausgespülte Form gießen und dicht mit den Bananenscheiben belegen. Darüber kommt die zweite Schicht Flammeri, wieder Bananenscheiben und darüber die dritte Flammerischicht. Nach zweistündigem Erkalten stürzen. Dann oben mit den restlichen Bananenscheiben sowie einem Sternchen aus Johannisbeergelee und unten mit Preißelbeeren garnieren.

Erdbeer-Flammeri **(Zubereitung wie Bananen-Flammeri)**



Vanille-Eis

3/4 Liter süße Sahne, etwas kaltes Wasser, 1/2 Vanilleschote, 125 g Puderzucker, 25 g Mondamin, 3 Eidotter.

Die Sahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Eidotter und Zucker in einem großen Topf zu glattem Brei verrühren und das mit etwas kaltem Wasser angerührte Mondamin dazugeben. Nun unter ständigem Rühren die aufgekochte Sahne zugießen. Alles noch einmal kurz aufkochen und durch ein feines Sieb geben. Abkühlen und gefrieren lassen.

Schokoladen-Eis

wird nach vorstehendem Rezept bereitet, nur nimmt man statt 1/2 Vanilleschote 40 g Kakao, den man in etwas kaltem Wasser gut auflöst und zu der aufgekochten Sahne rührt.

Zitronen-Eis

1 Liter Wasser, 250 g Zucker, 40 g Mondamin, 4—6 Zitronen (je nach Größe).

1 Liter Wasser mit dem Zucker und dem Saft der Zitronen zum Kochen bringen. Das mit etwas kaltem Wasser angerührte Mondamin dazugeben und 3 Minuten kochen lassen. Die Masse durch ein feines Sieb gießen. Abkühlen und gefrieren lassen.

Anmerkung: Nach diesem Rezept kann man jedes andere Fruchteis (Ananas, Erdbeer, Himbeer usw.) bereiten. Statt der Zitronen verwendet man das Mark oder den Saft der gewählten Früchte. — Es ist zu empfehlen, jedem Fruchteis den Saft von 1 Zitrone zuzusetzen.

Eiercreme im Glas

1/2 Liter Milch, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 25 g Mondamin, 15 g Butter, 50 g Zucker, etwas Rum.

In 3 Eßlöffel Milch das Mondamin klar quirlen. Die übrige Milch mit der Butter aufkochen, das angerührte Mondamin zugeben und das Ganze unter fortwährendem Umrühren etwa 8 Minuten dickkochen lassen. Vom Feuer nehmen, unter die abgekühlte Masse die mit dem Zucker und Rum schaumig gerührten 4 Eigelb und die zu Schnee geschlagenen 4 Eiweiß rühren. Dann nochmals unter ständigem Rühren aufkochen und die fertige Creme in die Gläser füllen. Garnieren mit eingezuckerten Erdbeeren oder Kirschen oder eingemachten Früchten.



Wichtige Winke zum Backen



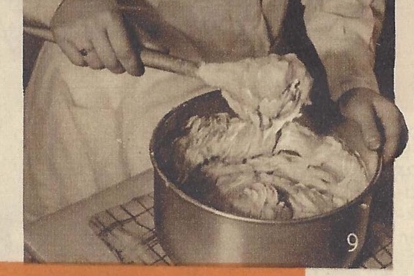
1. Bevor man den Teig anrührt, muß man das Mehl mit dem Mondamin und mit dem Backpulver zusammen gründlich durchsieben, damit sich alles innig miteinander verbinden und gleichmäßig über den Teig verteilen kann, sonst — wird der Kuchen klitschig oder geht schief auf (s. Bild A und B, Seite 20).
2. Unter die Backschüssel legt man ein nasses Tuch oder befestigt sie mit Spiralen, an denen Klammern sind, an dem Tisch, sonst — rutscht die Schüssel hin und her.
3. Neue Bleche werden vor dem Gebrauch eingefettet in den warmen Ofen gestellt und nochmals eingefettet, sonst — backt der Teig leicht an.
4. Aluminiumformen sind Weißblechformen vorzuziehen, sonst — entstehen durch ungleichmäßige Hitzeverteilung öfter Klitschstreifen.
5. Harte Butter, die man zu Sahne rühren will, soll man in der Backschüssel zum Weichwerden auf kochendes Wasser stellen, nicht aber aufs Feuer, sonst — gerinnt die Buttersäure und die Butter ist nicht mehr frisch. Man kann aber auch kochendes Wasser in die Backschüssel gießen und diese austrocknen, wenn sie so warm ist, daß die darin gerührte Butter weich werden kann.
6. Eidotter schlägt man erst in den Teig, wenn der Zucker darin ist, sonst — wird die sahnig gerührte Butter glitschig, und ein Klitschstreifen steht in Aussicht.
7. Rosinen und Korinthen werden nach dem Waschen gut abgetrocknet, dann auf dem Sieb schnell in Mehl geschüttelt, sonst — sinken sie beim Backen auf den Boden der Form, namentlich wenn der Teig locker ist.











8 Gebrühte Mandeln läßt man beim Abziehen sofort in kaltes Wasser gleiten, sonst — werden sie leicht bräunlich. — Mandeln, die man röstet, dürfen nur hellgelb werden, sonst — werden sie bitter.

9 Der Teig für alle Backpulverkuchen muß sich kurz mit dem Löffel abreißen lassen, wenn man ihn einfüllen will, sonst — entstehen, wenn er zu dünn ist, leicht Klitschstreifen. So fest, daß er nur mit Gewalt abreißt, darf er natürlich auch nicht sein. Schnelles, gleichmäßiges und kräftiges Rühren des Teiges — immer nach derselben Richtung — ist nötig, sonst — werden schwere Kuchen streifig.



10 Die Hitze im Ofen darf nicht ungleichmäßig sein, sonst — läuft der Kuchenteig schief auf. Wenn man daher seinen Ofen als unzuverlässig kennt, muß man die Form gelegentlich etwas drehen. Geht der Teig trotzdem ungleichmäßig in die Höhe, so muß man rasch eine Makkaroniröhre als Schornstein hineinstecken, damit sich die Triebkraft verteilen kann.

11 Schwerer Kuchenteig darf nicht in zu starke Ofenhitze, sonst — entsteht zu schnell eine harte Rinde, die ein Ausdehnen der inneren weichen Masse verhindert.

12 Den richtigen Hitzegrad des Ofens stellt man übrigens mit einem weißen Blatt Papier fest. Man legt es in die Mitte des Ofens, das Papier darf erst nach $1^1/_2$ bis 2 Minuten gelb werden. Gegen Ende der Backzeit kann die Hitze etwas stärker sein.

13 Wenn man ein spitzes Hölzchen in den Kuchen steckt, so muß es glatt und ohne Teigansatz herauskommen, sonst — ist der Kuchen nicht gar.

14 Kuchen darf nach dem Backen nicht sofort der Zugluft ausgesetzt werden, sonst — fällt er zusammen. Sitzt der Kuchen in der Form fest, so taucht man ein Handtuch in heißes Wasser, windet es aus und legt es einige Zeit um die Form, die man vorher auf ein Brett gestürzt hat, sonst — beschädigt man beim Abheben der Form gar zu leicht den Kuchen.

15 Frischer Kuchen zeigt bekanntlich die Neigung, wenn er aufgeschnitten wird, zu bröckeln, so daß die Scheiben auseinanderbrechen. Das verhindert man, wenn man die zu benutzende Messerschneide vorher erhitzt hat.

. . Kuchen wie er sein soll

siehe die nächsten Seiten



Selbstgebackenes

Selbst backen macht viel mehr Freude. Schon die Vorbereitungen geben den Familienmitgliedern etwas von sonntäglich froher Erwartung, während mit dem fertig gekauften Kuchen — und mag er noch so gut sein — immer etwas Unpersönliches verknüpft ist. Glauben Sie's: Auch der Hausherr empfindet das sehr wohl! Erfreuen Sie daher recht oft die Ihrigen mit Ihrer Backkunst: Mit Mondamin und Mondamin-Backpulver (und mit Liebe!) gelingt alles vortrefflich. Alle Rezepte, die Sie hier finden, sind ja von Grund auf durchprobt! Übrigens ist darin auch das jeweilige Mengenverhältnis zwischen Mondamin und Mehl stets genau angegeben.

Napfkuchen

375 g Mehl, 125 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 225 g Butter, 175 g Zucker, 4 Eier, $^1/_4$ Liter Milch, 70 g Sultaninen, 70 g Korinthen, 50 g Zitronat, 3 geriebene Mandeln, Abgeriebenes von $^1/_2$ Zitrone.

Butter, Zucker, Eidotter mit Abgeriebenem von $^1/_2$ Zitrone schaumig rühren. Dann Mehl, mit Mondamin und Backpulver gesiebt, abwechselnd mit Milch dazugeben. Alles gut durcharbeiten. Zuletzt Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Mandeln beirühren. Den Teig mit Eischnee unterziehen und 1 Stunde in ausgebutterter Form backen lassen.

Marmorkuchen

375 g Mehl, 125 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 280 g Butter, 350 g Zucker, 4 Eier, $^1/_4$ Liter Milch, 2 geriebene Mandeln, 50 g Kakao, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Butter, 300 g Zucker, Vanillinzucker, Mandeln, Eidotter schaumig rühren. Dann Mehl, mit Mondamin und Backpulver gesiebt, und Milch dazu gut verarbeiten. Den Teig mit Eischnee unterziehen und in zwei Hälften teilen. Unter die eine den mit 3 Eßlöffeln Wasser und 50 g Zucker angerührten Kakao mischen. Dann in die ausgebutterte Napfkuchenform beide Teigmassen schichtweise einfüllen und bei mittlerer Hitze 1 Stunde ausbacken.



Sandtorte

375 g Mondamin, 2 Teelöffel Mondamin-Backpulver, 250 g Butter, 200 g feiner Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 4 Eier, Abgeriebenes von 1 Zitrone, 1 Eßlöffel Rum.

Butter sahnig rühren. Dann löffelweise das mit Backpulver gesiebte Mondamin, den Zucker, Vanillinzucker, Abgeriebenes von 1 Zitrone, Rum und 4 Eidotter unter fortwährendem Rühren (immer nach der gleichen Seite!) hinzufügen, bis das Ganze nach $^{1}/_{2}$ Stunde gut verrührt ist. Den Teig mit dem steifgeschlagenen Eischnee unterziehen und in einer ausgebutterten Form (mit eingefettetem Papier ausgelegt) sofort in den Ofen bringen. 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen lassen.

Königskuchen

200 g Mehl, 50 g Mondamin, $^{1}/_{2}$ Päckchen Mondamin-Backpulver, 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eier, 125 g Korinthen, 125 g Zitronat, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Zitronat kleinwürflig schneiden, mit Wasser weich kochen, trocken abgießen und erkalten lassen. Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, dann 6 Eidotter, 100 g Mehl und das Backpulver allmählich dazugeben. Jetzt die geschlagenen 6 Eiweiß mit einem Löffel unterziehen, den Rest Mehl mit 50 g Mondamin durchsieben und gleichfalls unterziehen (nicht rühren), ebenso Korinthen und Zitronat. In ausgebutterte Kastenform füllen und bei mittlerer Hitze 1 bis $1^{1}/_{4}$ Stunde ausbacken.



Streuselkuchen

$1^{1}/_{2}$ Pfund erwärmtes Mehl, 250 g Mondamin, 250 g Butter, 250 g Zucker, $^{1}/_{4}$ Liter lauwarme Milch, 50 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 2 Eier, Abgeriebenes von $^{1}/_{2}$ Zitrone. (Zutaten ohne Streusel.)

Zucker und Hefe in $^{1}/_{4}$ Liter lauwarmer Milch auflösen, das mit Mondamin vermischte Mehl gut durchsieben und mit der zerlassenen, nicht zu heißen Butter, den Eiern und der Milch verrühren. Abgeriebenes von $^{1}/_{2}$ Zitrone, Salz zugeben und die Masse tüchtig durcharbeiten, auf einem gefetteten Kuchenblech etwa 1 cm dick ausrollen und an einem zugfreien, warmen Ort aufgehen lassen.

Der Streusel wird folgendermaßen bereitet: 200 g Mehl und 150 g feinen Zucker vermengen, 150 g heiße, zerlassene Butter hinzugeben und das Ganze zu einem Teig verrühren. Wenn abgekühlt, mit den Händen zu kleinen Klümpchen formen. Den aufgegangenen Kuchen mit gequirltem Ei bestreichen, den Streusel darauf streuen und etwa $^{1}/_{2}$ Stunde in mäßig warmem Ofen backen. Darauf bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker und Zimt.

Butterkuchen (Zuckerkuchen)

Teig wie bei Streuselkuchen bereiten. Sobald genügend aufgegangen ist, mit Butterstücken belegen, mit Zucker und 2 g feinem Zimt (zuvor gut vermischt) bestreuen und bei guter Hitze 20—25 Minuten backen. Der Kuchen darf nur dunkelgelb sein, nicht braun, sonst trocknet er aus und bleibt inwendig nicht weich.





Apfelkuchen

1 kg Äpfel, 180 g Mehl, 70 g Mondamin, 1/2 Päckchen Mondamin-Backpulver, 70 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 3 Eßlöffel Milch, Abgeriebenes von 1 Zitrone, Salz. Überzug (siehe unten.)

Das Mehl mit dem Mondamin durchsieben. Dann Butter, Zucker, Ei, Milch und etwas Salz sowie das Abgeriebene der Zitrone und zuletzt das Backpulver dazugeben. Das Ganze rasch zu einem mürben Teig verarbeiten, der 1 Stunde kühl ruhen muß. Nun von dem Teig einen Kuchenboden ausrollen und ihn recht dicht und gleichmäßig mit dünnen, eingezuckerten Apfelscheiben belegen. Den Kuchen auf gefettetem Blech bei mittlerer Hitze 30—40 Minuten backen.

Zwetschgen- oder Pflaumenkuchen

Zubereitung genau wie bei Apfelkuchen; statt der Äpfel nimmt man halbierte Zwetschgen oder Pflaumen.

Anmerkung: Wer Apfel-, Zwetschgen- oder Pflaumenkuchen mit Guß liebt, bereitet diesen wie folgt: 20 g Mondamin in 1/4 Liter kalter Milch glattrühren, 25 g Zucker und 25 g Butter dazugeben und einen Brei davon kochen. Nun 1 Eigelb hineinrühren und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee von 1 Eiweiß unterziehen.

Dieser Guß wird recht gleichmäßig über die Äpfel, Zwetschgen oder Pflaumen gebreitet, bevor der Kuchen in den Ofen kommt.

Apfeltorte

175 g Butter, 1 Ei, 100 g Zucker, 225 g Mehl, 75 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 1 Eidotter.

Das Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen durchsieben und dann zum Kranz auseinanderschieben. In der Mitte das Ei mit dem Zucker und Vanillinzucker verrühren. Nun stückchenweise die Butter unter die Masse pflücken und allmählich das Mehlgemisch vom Rand heranholen. Den geschmeidig gekneteten Teig in zwei Teile teilen und ausrollen. Mit dem einen Teil den Boden der Springform belegen und hellgelb backen. Jetzt dämpft man folgende Füllung:

1 kg in Scheiben geschnittene Äpfel, auf Wunsch etwas Zimt, 100 g Zucker, 2 Eßlöffel Korinthen.

Hiermit nach dem Erkalten den Boden belegen. Den übrigen Teig ausrollen, in Streifen schneiden oder radeln; die Streifen gitterartig auf die Füllung legen und den Rand mit einer Teigrolle begrenzen. Streifen und Rolle mit Eidotter bestreichen und goldgelb backen.





Kirschtorte

150 g Mehl, 50 g Mondamin, 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver, 100 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, Abgeriebenes von 1/2 Zitrone, 1 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Mehl, Mondamin und Backpulver zusammen durchsieben. Das Mehlgemisch zu einem Kranz auseinanderschieben und in der Mitte Ei und Zucker mit einem Holzmesser verrühren. Nun allmählich das Mehl vom Rand heranholen, stückchenweise die recht kalte Butter hineinpflücken und zuletzt den Rum und das Abgeriebene der Zitrone daruntermengen. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist. Dann mit angefeuchtetem Papier bedecken und 1/2 Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig nun ausrollen und damit den Boden und den Rand der gefetteten Springform belegen. Einen Rest Teig zurücklassen und hieraus eine dünne Rolle für den Rand walzen. — Den leeren Tortenboden mit Erbsen füllen und ausbacken, damit sich keine puffigen Blasen im Boden bilden können und der Rand nicht einsinkt. Bei mäßiger Hitze zartbraun backen, dann die Erbsen wieder entfernen.

Die Torte wird wie folgt gefüllt: Die gewaschenen Kirschen entsteinen und einzuckern. Mit den abgetropften Kirschen den Tortenboden füllen. Den Kirschsaft mit Zucker (nach Geschmack) aufkochen, mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Mondamin binden und über die Kirschen gießen.

Erdbeertorte

Herstellung des Tortenbodens wie bei Kirschtorte. Dann die frischen Erdbeeren waschen und erst nach dem Waschen die Stiele abpflücken, die großen Erdbeeren teilen und einzuckern. Damit die Torte füllen.

Stachelbeertorte

Herstellung des Tortenbodens wie bei Kirschtorte. Dann die Stachelbeeren verlesen, waschen und mit wenig Wasser, aber viel Zucker, weich kochen. Die Früchte mit etwas in kaltem Wasser angerührten Mondamin binden und die Torte damit füllen.

Torteletts

werden nach den gleichen Vorschriften hergestellt. Mit dem dünn ausgerollten Teig die gebutterten Tortelettförmchen auslegen und den Teig an Rand und Boden gut festdrücken. — Die Teigmasse reicht für 18 Torteletts.





Buttergebäck

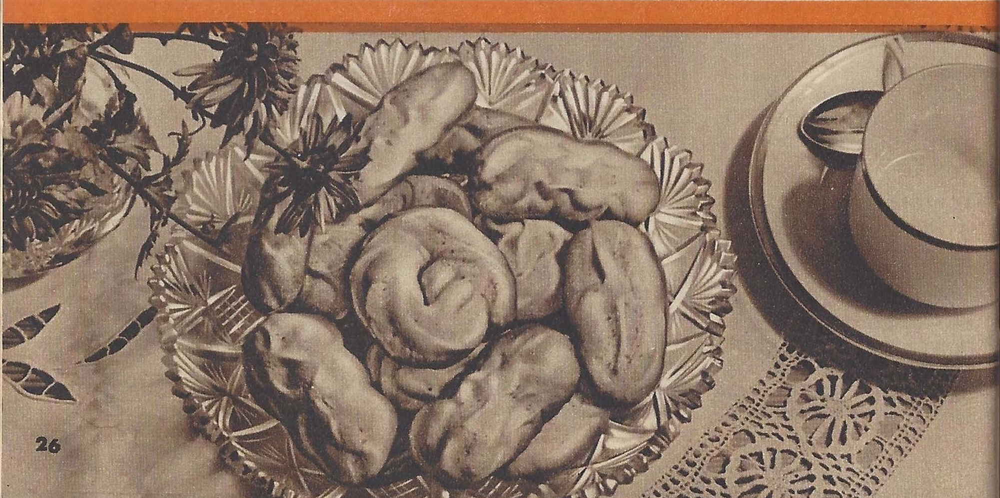
250 g Mehl, 250 g Mondamin, 1 Messerspitze Mondamin-Backpulver, 250 g Butter, 200 g Zucker, Abgeriebenes von 1/2 Zitrone, 50 g grobgehackte Mandeln, 2 Eier, 1 Eidotter.

Mehl mit Mondamin und Backpulver gut durchsieben, 2 Eier, Zucker, das Abgeriebene von 1/2 Zitrone darin verrühren und die kalte Butter stückchenweise hinzufügen. Den Teig glattkneten, ausrollen, Plätzchen oder Herzen ausstechen, mit zerquirltem Eidotter bestreichen und mit gehackten (mit Zucker vermischten) Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen goldgelb backen.

Mondaminkonfekt

125 g Butter, 2 Eier, 125 g Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 150 g Mondamin, 250 g Mehl, 3 Eßlöffel Milch, 1/2 Päckchen Mondamin-Backpulver.

Butter erst mit dem Zucker und Vanillinzucker, dann mit den Eiern schaumig rühren; Mondamin, Mehl und Backpulver gut sieben und mit der Milch allmählich zugeben. Den Teig in Kränzchen oder Hörnchen auf ein gut eingefettetes Blech spritzen und goldgelb backen.





„S"-Gebäck

300 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 450 g Mehl, 50 g Mondamin, 1/2 Päckchen Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und die Eidotter schaumig rühren, dann Mehl mit Mondamin und Backpulver gut durchsieben, dazugeben und zuletzt den Eischnee unterziehen. Den Teig mit Spritzbeutel in „S"-Formen auf ein gefettetes Blech spritzen und goldgelb backen. Das fertige Gebäck mit Puderzucker bestäuben.



Spekulatius

375 g Mehl, 125 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 250 g Butter, 250 g Zucker, 125 g geriebene Nüsse oder Mandeln (einige bittere darunter), 2 Eier, Abgeriebenes von 1 Zitrone, 2–4 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Zimt.

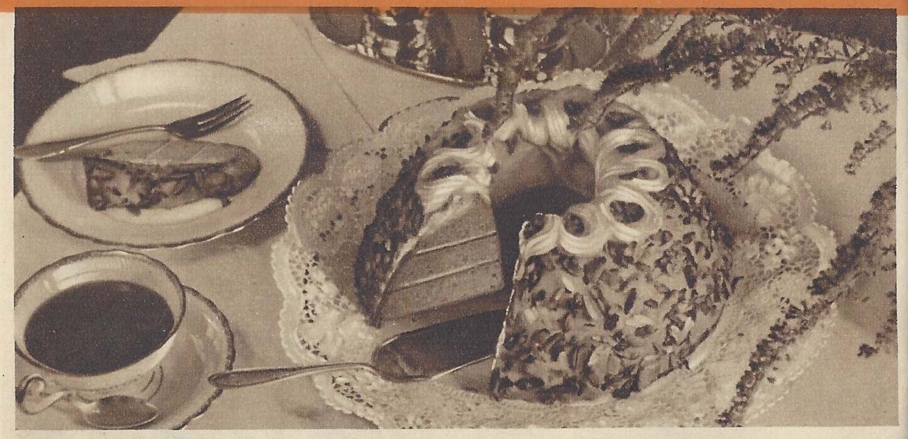
Das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl mit den übrigen Zutaten tüchtig durchkneten. Dann den Teig ausrollen und hübsche Formen (Häschen, Vögel, Sterne usw.) ausstechen, falls Spekulatiusförmchen nicht vorhanden sind. Die Spekulatius mit Milch bestreichen und auf gefettetem Blech bei guter Hitze knusprig backen.

Schwäbische Springerle
(für den Weihnachtsteller)

375 g Mehl, 125 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 500 g Zucker, 4 Eier, 1/2 Teelöffel Anis, Abgeriebenes von 1 Zitrone.

Zu Springerle werden kleine Holzformen benutzt, deren hübsche geschnitzte Bilder (Blumen, Früchte, Tiere usw.) sich in das Gebäck eindrücken. — Den Zucker mit den ganzen Eiern, dem Abgeriebenen der Zitrone und dem Anis dickschaumig rühren. Nun das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl dazugeben und alles gut durchkneten. Den Teig auf bemehltem Brett 1/2 cm dick ausrollen und in die mit Mehl bestreuten Holzformen eindrücken. Die Formen auf das Backbrett stürzen und die Teigfiguren mit dem Messer sauber schneiden. Bis zum anderen Morgen stehen lassen. Dann die betrockneten Springerle auf gefettetem Blech bei mäßiger Hitze hellgelb ausbacken.





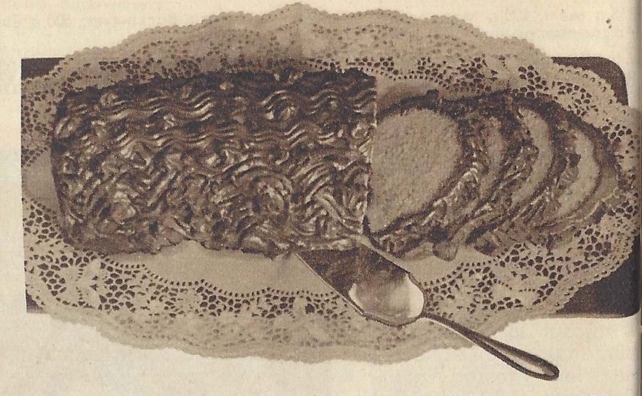
Gefüllter Frankfurter Kranz

300 g feinstes Mehl, 100 g Mondamin, ½ Päckchen Mondamin-Backpulver, 300 g Zucker, 150 g Butter, 6 Eier, 1 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Rum, Saft und Abgeriebenes von 1 Zitrone, 50 g blättrig geschnittene Mandeln zum Bestreuen, Buttercreme zur Füllung.

Den Zucker mit dem Saft und dem Abgeriebenen der Zitrone, der Milch und dem Rum vermischen. Nacheinander die Eidotter beifügen und dann die zu Sahne gerührte Butter unter die dickschaumige Masse rühren. Nun erst das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl löffelweise dazugeben und zuletzt den steifen Eischnee unterziehen. Den Teig in eine gut gefettete Kranz- oder Napfkuchenform füllen und bei mittlerer Hitze ausbacken. Bis zum nächsten Tag den Kranz in der Form stehenlassen und dann in drei gleich große Ringe teilen. — Man füllt den Kuchen mit einer Buttercreme (Rezept Seite 30), setzt ihn wieder zur Kranzform zusammen und überstreicht ihn mit dem Rest der Creme. Zuletzt streut man die rötlich gerösteten Mandeln darüber. Außerdem kann man den Rand noch mit Schlagsahne verzieren.

Baumstamm

120 g Mehl, 60 g Mondamin, 2 Teelöffel Mondamin-Backpulver, Abgeriebenes von 1 Zitrone, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 180 g Zucker, 3 Eier, 180 g Butter. — Mandeln zum Bestreuen.

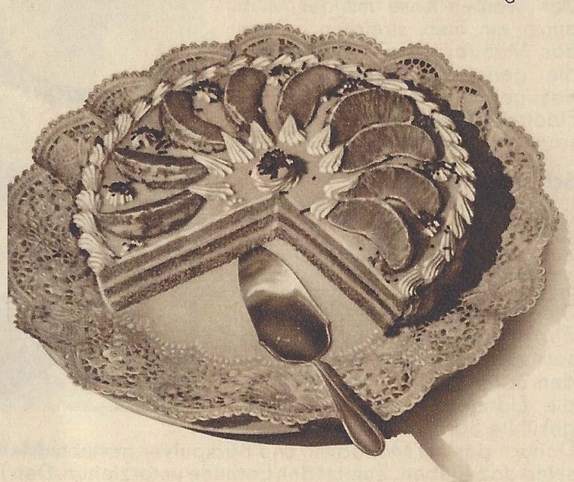


Die ganzen Eier, den Zucker, Vanillinzucker und das Abgeriebene der Zitrone schaumig rühren. Dann das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl und die zergangene Butter dazugeben. Die Masse in eine gebutterte, mit Mehl bepuderte Baumstammform füllen und bei mäßiger Hitze etwa 45 Minuten backen. — Nun bereitet man auf folgende Weise einen Überzug (100 g bittere Schokolade, 75 g Teebutter, 75 g Puderzucker): Die Schokolade im Wasserbad aufweichen und abwechselnd Butter und Puderzucker darin verrühren, bis die Masse sahnig ist. — Mit der fertigen Schokoladenbutter den Baumstamm ringsum bestreichen und dann mit einer Gabel durchziehen, so daß sie aussieht wie Borke. Zuletzt mit den gehackten, grün gefärbten Mandeln bestreuen.

Apfelsinentorte

120 g Mehl, 80 g Mondamin, ½ Päckchen Mondamin-Backpulver, 175 g Zucker, 3 Eier, Saft und Abgeriebenes von 1 Zitrone und 1 Apfelsine.

Die Eidotter mit dem Zucker, dem Saft und Abgeriebenen der Zitrone und Apfelsine unter Zugabe von 3 Eßlöffeln Wasser schaumig rühren. Das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl löffelweise dazugeben. Dann den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Die Torte in gebutterter Springform 30 Minuten bei gleichmäßiger Hitze backen. Nach dem Erkalten in 3 dünne, gleiche Platten schneiden und mit folgender Apfelsinencreme füllen: 1 Tasse (¼ Liter) Apfelsinensaft, 1 Tasse Wasser und Weißwein gemischt, 3 Eidotter, 150 g Zucker, 40 g Mondamin, auf Zucker abgeriebene Apfelsinenschale. Die Schale einer Apfelsine an Würfelzucker abreiben und in der Mischung von Apfelsinensaft, Wasser und Weißwein mit dem Zucker aufkochen. Dann das Mondamin mit etwas Wasser und den Eidottern verquirlen, dazugießen und die Creme unter Rühren einige Minuten kochen lassen. Zuletzt wird die Torte mit Apfelsinenguß (150 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 1 Löffel abgeriebene Apfelsinenschale und 3 Teelöffel Apfelsinensaft) überzogen, in den gezuckerte Apfelsinenscheiben hineingedrückt werden. Um die Apfelsinenscheiben glänzend zu machen, taucht man sie in Zucker, der auf dem Feuer mit wenig Wasser aufgekocht wurde.



Haselnußtorte

175 g Mehl, 75 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 250 g geriebene Haselnüsse, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Teelöffel Rum, reichlich ⅛ Liter Milch oder Sahne. Buttercreme zur Füllung und Garnierung. — Zuckerglasur. — Mandeln zum Bestreuen.

Die Eidotter, Rum und Zucker schaumig rühren. Das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl mit der Milch und den Nüssen dazumischen. Zuletzt den mit etwas Salz geschlagenen Eischnee unterziehen. Die Torte in gefetteter, ausgestreuter Form bei mäßiger Hitze etwa 30 Minuten backen. Am folgenden Tage in drei gleiche Platten teilen und mit einer Buttercreme (Rezept Seite 30) füllen. Dann die Torte wieder zusammensetzen, mit Zuckerglasur (Rezept Seite 30) überziehen und mit Buttercreme und glasierten halben Walnüssen verzieren. Den Rand der Torte mit blättrig geschnittenen, gerösteten Mandeln bewerfen.



Käsetorte

125 g Weizenmehl, 75 g Mondamin, 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver, 100 g Butter, 1 Ei, 75 g Zucker, 1 Eßlöffel Rum, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Aus diesen Zutaten einen guten Mürbeteig in der gleichen Weise bereiten, wie im Rezept „Kirschtorte", Seite 25, angegeben. Dann den Teigboden mit der Käsemasse füllen und die Torte bei mäßiger Hitze ³/₄ Stunden backen.

Füllung: 500 g weißer Käse, ¹/₄ Liter Milch, 100 g Zucker, 2 Eier, 50 g Mondamin, 30 g Korinthen, 1 geriebene bittere Mandel.



Den weißen Käse mit der Milch durch ein Sieb streichen. Dann das Mondamin, den Zucker und die geriebene bittere Mandel dazugeben. Zum Schluß die Eidotter, Korinthen und den Eischnee hinzufügen.

Schokoladentorte

100 g Mehl, 50 g Mondamin, 2 Teelöffel Mondamin-Backpulver, 85 g bittere Schokolade, 225 g Zucker, 60 g Butter, 2 Eier, 10 Eßlöffel Milch, Orangenmarmelade zur Füllung. Schokoladenglasur.

Die Schokolade mit 2 Eßlöffeln Zucker und 2 Eßlöffeln Milch langsam erhitzen. Nun die Butter mit dem übrigen Zucker sahnig rühren, die Eidotter und dann die abgekühlte Schokolade hinzufügen. Danach das mit Mondamin und Backpulver gesiebte Mehl und die übrige Milch abwechselnd dazugeben. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei mäßiger Hitze 50 Minuten backen.—Nach dem Erkalten zweimal quer durchschneiden und mit Orangenmarmelade füllen. Die Torte wieder zusammensetzen und mit Schokoladenglasur (Rezept s. unten) überziehen.—Man verziert die Torte mit Schlagsahne.



Glasur • Cremefüllung

Schokoladenglasur

250 g Schokolade, 300 g Puderzucker, 1 Eßlöffel Kakao, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 8 Eßlöffel Wasser.

Die Schokolade in einer Emailleschüssel im Wasserbad warm stellen, bis sie geschmolzen ist. Nun den mit Vanillinzucker und Kakao zusammen durchgesiebten Puderzucker abwechselnd mit Wasser löffelweise dazugeben und so lange rühren, bis die Masse glänzend ist. Die Schokoladenglasur muß zungenwarm sein, wenn man damit glasiert.

Zuckerglasur

250 g Puderzucker, 3 Eßlöffel Wasser, 1 Eßlöffel Arrak.

Den Puderzucker durch ein feines Haarsieb in eine Porzellanschüssel sieben. Nun das mit Arrak gemischte Wasser allmählich in den Zucker gießen und mit einem Holzlöffel die Glasur so lange rühren, bis sie dick und glänzend ist. — Soll die Glasur etwas dünner sein, so gibt man tropfenweise Wasser hinzu. — Braucht man eine dicke Glasur, so nimmt man zu 250 g Puderzucker nur 2 Eßlöffel Wasser.

Buttercreme

¹/₂ Liter Milch, 1 Päckchen Mondamin-Vanille-Puddingpulver, 150 g Zucker, 180 g Teebutter, 60 g Palmin.

Von der Milch 6 Eßlöffel voll nehmen und das Puddingpulver darin verquirlen. Die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen und die angerührte Masse hineingießen. Einige Male aufwallen lassen und bis zum Erkalten fleißig rühren. Dann auf schwachem Feuer das Palmin schmelzen lassen und allmählich die Butter dazurühren. Zuletzt löffelweise den Vanille-Pudding unter die Buttermasse rühren.

KNORR-HAFERFLOCKEN

Knorr-Haferflocken enthalten alle natürlichen blut- und knochenbildenden Kalk- und Phosphorsalze und Vitamine. Die natürlichen Nährstoffe des Haferkornes werden in den Knorr-Werken auf Grund jahrzehntelanger Erfahrungen ganz leicht verdaulich gemacht. Knorr-Haferflocken schmecken gut, sind frei von Spelzen und stellen ein sehr preiswertes Nahrungsmittel dar.

Hier sind 2 ideale Frühstücks-Rezepte:

Haferflockensuppe

30 g Knorr-Haferflocken (3 Eßlöffel) mit ¹/₂ Liter Wasser und etwas Salz bis zur guten Bindung kochen lassen. Die Suppe durch ein Sieb streichen und anrichten. Den Wohlgeschmack kann man durch Zutaten von 1 Eigelb, Sahne oder etwas Butter wesentlich erhöhen.

Rohkost-Frühstück

30 g Knorr-Haferflocken mit etwas Zucker und Milch über Nacht einweichen, nachdem den Saft einer halben Zitrone, etwas Haselnüsse und 2 Äpfel samt der sauberen Schale hineinreiben und das Ganze gut durchrühren.

In 3 Minuten sind Knorr-Haferflocken zubereitet, das heißt täglich 10 Minuten mehr Schlaf für die Mutter, die das Frühstück für alle pünktlich fertig haben muß. Das ist praktisch und außerdem werden durch dieses kurze Kochen die wertvollen organischen Nährstoffe, vor allem auch die Vitamine, unzerstört erhalten.



KNORR-SUPPEN 1 Würfel = 2 Teller = 10 Pf.



36 Sorten

Bayreuther
Blumenkohl
Bohnen mit Speck
Eierbuchstaben
Eierfaden
Eiergraupen
Eierriebele
Eiersternchen
Erbsen
Erbsen mit Reis
Erbsen mit Sago
Erbsen mit Schinken
Erbsen mit Speck
Familien
Frühling
Gerste (Graupen)
Grieß
Grünkern
Hausmacher
Heilbronner
Helgoländer
Kätchen
Kartoffel
Königin
Mockturtle
Ochsenschwanz
Pilz
Reis
Reis-Julienne
Reis mit Tomaten
Rumford
Spargel
Tapioka
Tapioka-Julienne
Tomaten
Weibertreu

Alles das, was die Hausfrau zur Herstellung einer guten Suppe benötigt, ist in dem praktischen Knorr-Suppenwürfel vorhanden. Das Zusammenholen der Zutaten, das Putzen und Zurichten, stundenlanges Kochen, alles das fällt bei dem praktischen Knorr-Suppenwürfel weg. Nur mit Wasser zubereitet, nach der jedem Würfel aufgedruckten Kochanweisung, ergibt 1 Würfel 2 Teller wohlschmeckende Suppe. Reichliche Abwechslung auf dem Speisezettel ist möglich, weil Knorr-Suppenwürfel in 36 verschiedenen Sorten erhältlich sind.

Andere Knorr-Erzeugnisse:

Erbswurst
Bratensoßwürfel
Fleischbrühwürfel
Würze
Haferflocken
Hafermehl
Reismehl
Grünkernmehl
Tapioka echt
Kikeriki-Eiermakkaroni
Kikeriki-Eierspaghetti
Hahn-Hartgrießmakkaroni
Hahn-Hartgrießspaghetti
Eiernudeln Marke Kikeriki u. Kätchen

Inhaltsverzeichnis

Dieses Rezeptbuch steht Ihnen kostenlos zur Verfügung, bitte schreiben Sie an die
MONDAMIN-GESELLSCHAFT, BERLIN-CHARLOTTENBURG 9



Sehr geehrte Hausfrau!

Wir danken für Ihr Interesse, das Sie dem Mondamin-Koch- und Backbuch entgegenbringen und freuen uns deshalb, es Ihnen als Einlage überreichen zu können. Wie vielen anderen Hausfrauen, wird sicher auch Ihnen unser Büchlein gut gefallen.

Allen Damen aus Ihrem Verwandten- und Bekanntenkreis schicken wir das Kochbuch ebenfalls gern kostenlos zu; es genügt, wenn uns die Anschriften mitgeteilt werden.

Wir wünschen Ihnen nun gute Erfolge. Möge unser Koch- und Backbuch die Verbindung zwischen Ihnen und uns noch enger gestalten, vor allem aber jederzeit ein wertvoller Helfer und Ratgeber für Sie sein.

In diesem Sinne empfehlen wir uns Ihnen

mit deutschem Gruße



Einlage.